

La News



Ristoranti catering a rischio crack

Dal 24 dicembre al 6 gennaio ristoranti sempre chiusi in tutta Italia, salvo take away e delivery, con 635 milioni di euro di ristori: le "feste" di fine anno saranno "le più tristi della storia moderna, con i pubblici esercizi abbandonati al loro destino". Così la Fipe/Confcommercio, che sottolinea come la ristorazione abbia già perso oltre 33 miliardi di euro su 86 complessivi (-38,38% sul 2019), e che i ristori siano ampiamente insufficienti. Ancora peggio va al catering: escluse dai ristori le aziende sopra i 5 milioni di euro di fatturato, "la maggior parte degli operatori", denuncia l'Associazione Nazionale Banqueting e Catering.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



SMS

Cavivo da record, nel 2020 del Covid

La crescita della gdo, dove è fortissima, la diversificazione dei mercati, a livello di Paese e canali, la capacità di adattarsi alle esigenze di una fase difficilissima, convertendo parte della produzione in alcol, di cui c'è stata enorme richiesta soprattutto nella prima fase dell'emergenza Covid. Linee di azione, strategiche e contingenti, che, per Cavivo, la più grande cooperativa vinicola d'Italia (proprietaria di brand come Tavernello e Leonardo da Vinci, che ha riconfermato alla presidenza Carlo Dalmondo, ndr), si sono tradotte in una crescita di fatturato del 10%, a 362 milioni di euro (con il bilancio chiuso al 31 agosto 2020), un utile di esercizio di 4,4 milioni di euro, ed un patrimonio netto assestato su 89,2 milioni di euro. Con ricavi che arrivano al 69% dal vino, al 21% da alcol, mosti e acido tartarico, al 10% da energia e ambiente.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

Vino ed export, -3,4% nei primi 9 mesi 2020

Nel complesso, da gennaio a settembre 2020, per il vino italiano i volumi esportati sono del 2,6% inferiori allo stesso periodo del 2019, mentre in valore la perdita è del 3,4%, con il conto che si è fermato a 4,4 miliardi di euro. Non un disastro, in attesa dei dati di fine anno, quello raccontato da Ismea sulle rilevazioni Istat sui primi 9 mesi del 2020. Nei Paesi Ue la perdita è stata del -1% in valore, mentre nei Paesi Terzi, al netto di perdite in volume simili, il calo è stato del -5%.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Wine Intelligence: il 2021, un lento ritorno alla normalità con le scorie (economiche) del 2020

Il 2020 verrà ricordato per molte cose, quasi tutte brutte, ma anche per i cambiamenti che la pandemia e il lockdown hanno portato nella quotidianità di tutti noi. Sono cambiate le abitudini e i ritmi di vita, facendoci riscoprire il piacere delle piccole cose: una chiacchierata con gli amici, la lettura di un libro, cucinare insieme alla famiglia, ma anche aprire una bottiglia di vino. Grazie alla Gdo e all'e-commerce l'industria enoica ha messo una pezza alla crisi, nella quale sono invece sprofondati bar e ristoranti. Una dimensione, quella attuale, che non cambierà semplicemente con il nuovo calendario: il 2021, come racconta il "Wine Intelligence's Industry Predictions for 2021", inizierà esattamente sulla falsa riga del 2020. Economicamente, ci saranno tempi difficili in molti mercati di consumo, e con meno soldi in tasca e l'incertezza sulle nostre prospettive future di occupazione e ricchezza, è improbabile che torni il desiderio di spendere. D'altra parte, il vino è diventato una parte centrale della vita di molti consumatori negli ultimi 12 mesi. Per alcuni si tratta di un'abitudine ritrovata, per altri sarà una nuova eredità del lockdown. In entrambi i casi, l'abitudine di godersi un buon vino persisterà. Per il 2021, dobbiamo aspettarci che i volumi di vino consumati diminuiranno ancora, ma la spesa per bottiglia aumenterà, anche se ciò potrebbe essere in gran parte dovuto all'aumento delle tasse sugli alcolici, a partire dalla Gran Bretagna post Brexit. Una tendenza che torna in auge è quella che riguarda i formati alternativi, che faranno breccia nel mercato tradizionale governato dalle bottiglie di vetro. Un aspetto importante riguarda il rapporto tra consumatori e cantine, che stabiliranno rapporti diretti più significativi e duraturi con i wine lovers, ma il turismo del vino impiegherà molto tempo per riprendersi. Infine, un trend curioso quanto, economicamente, marginale: decollerà il mercato dei "wine seltzer" destinati a triplicare i volumi di vendita entro il 2023. Stiamo parlando semplicemente di un'acqua frizzante leggermente aromatizzata, a cui basta aggiungere del vino, come hanno già iniziato a fare big del settore come Gallo e Barefoot.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Il rapporto tra cibo, uomo e natura secondo Ana Roš

Se il "cibo è la benzina dell'essere umano", la cucina e la ristorazione sono un mezzo per riscoprire un contatto con la natura e i suoi equilibri, un modo in cui l'uomo può interagire con l'ambiente rispettando i suoi cicli e portando in tavola quello che il territorio offre e che egli stesso ha, spesso inconsapevolmente, rischiato di distruggere. Al punto che, anche attraverso la cucina, si può contribuire anche a recuperare una specie quasi estinta, come successo con la Trota Marmorata, pesce tipico delle acque dell'Isonzo, che ha rischiato di scomparire. Questo è il credo di Ana Roš, chef slovena del ristorante Hiša Franko a Caporetto, nell'Alto Isonzo, che è passato da zero a due stelle Michelin in una volta sola, nel 2020, e tra le voci ritenute più influenti del panorama culinario mondiale (già best female chef nella classifica della World's 50 Best del 2017), protagonista nei giorni scorsi del ciclo di incontri online "La via selvatica", organizzato da Ceretto, uno dei nomi più importanti del vino (e non solo) delle Langhe, "virtualmente" a due passi dall'Orto di Enrico Crippa, tre stelle Michelin del ristorante Piazza Duomo ad Alba, di proprietà della famiglia Ceretto (il racconto nell'approfondimento).



[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Un Natale sano e sostenibile: sotto le feste gli italiani sono più attenti all'alimentazione

Sempre più frutta e verdura, nelle feste natalizie, finisce nel carrello della spesa degli italiani, attenti più che mai alla salute e alla sostenibilità. Una tendenza, già affermata nel primo lockdown, destinata a proseguire e incrementarsi anche l'anno prossimo e che animerà le aree specifiche di "Tuttofood 2021", di scena a FieraMilano, dal 17 al 20 maggio 2021. In questo periodo un italiano su due ha modificato gli acquisti (dati Nomisma-Crif), con una famiglia su tre che dichiara un aumento delle quantità di frutta e verdura consumate, mentre solo il 15% dichiara di averne diminuito i consumi. La crescita è stata ancora più sostenuta per la frutta (+20,4% a valore) che per la verdura (+13,4%). Dinamiche che riflettono l'andamento dell'intero paniere alimentare, in aumento per il 23% delle famiglie. Il 16% delle quali ha usufruito del food delivery.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Nuovi dazi che si sommano alle accise, più burocrazia: la Brexit complica l'export di vino in Uk

A WineNews il segretario generale di Unione Italiana Vini, Paolo Castelletti: "Regno Unito strategico per l'Italia del vino. Tanti nodi già sciolti, manca quello della pesca, ma speriamo ancora in un "deal". Rischi per tutti, ma soprattutto per realtà come Prosecco e Pinot Grigio, che sono tra i più esportati in Uk. Che, comunque, dal 1 gennaio 2021 sarà un Paese Terzo, dove poter investire in promozione anche con i fondi Ocm".

[Approfondimento su WineNews.tv](#)